

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Затверджено рішенням Вченої ради Вінницького  
національного аграрного університету

(протокол № 30 від « 23 » травня 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з « 1 » серпня 2023 р.

Ректор  Віктор МАЗУР

(наказ № 103 від « 30 » травня 2023 р.)

**ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 Харчові технології**

**галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій**

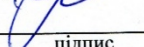
**Вінниця 2023**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Рівень вищої освіти Другий  
Галузь знань 18 Виробництво та технології  
Спеціальність 181 Харчові технології  
Освітня кваліфікація Бакалавр з харчових технологій

**ПОГОДЖЕНО**

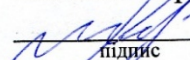
Директор навчально-наукового  
центру

  
\_\_\_\_\_ підпис  
Наталія ЗЕЛЕНЧУК

« 18 » травня 2023 р.

**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з науково-педагогічної та  
навчальної роботи

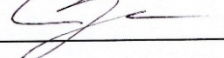
  
\_\_\_\_\_ підпис  
Світлана ЛУТКОВСЬКА

« 18 » травня 2023 р.

Освітньо-професійну програму обговорено та рекомендовано на засіданні  
ради стейкхолдерів

Протокол № 1 від « 23 » березня 2023 р.

Голова ради стейкхолдерів факультету

  
\_\_\_\_\_ Сергій ЗЕМЕЛСВ

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить 240 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

### **Розроблено робочою групою у складі:**

Коляновська Л.М. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри харчових технологій та мікробіології, гарант освітньої програми.

Берник І.М. – доктор технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології, завідувач кафедри.

Соломон А.М. – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології.

Новгородська Н.В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології.

Храновська Ю.Ю. – технолог підприємства ТОВ «Азорель», с. Мухівці Немирівського району.

Крижак С.В. – технолог ПП фірма «Зерно» ТМ «Іванівські ковбаси».

Титула Я.А. – голова студентського самоврядування факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії.

*Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма:*

1. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти [чинний від 18.10.2018] URL:

<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf>

2. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

3. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

4. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL:

<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

5. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. №1187. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page> .

6. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п> (дата звернення 04.05.2023).

7. Класифікатор професій : Національний класифікатор України ДК 003: 2010ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text> ];

*Інші рекомендовані джерела*

8. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). За нов. редакцією ухв. на Міністерській конференції 14-15 травня 2015 року URL: [https://www.enqa.eu/wp-content/uploads/filebase/esg/ESG%20in%20Ukrainian\\_by%20the%20British%20Council.pdf](https://www.enqa.eu/wp-content/uploads/filebase/esg/ESG%20in%20Ukrainian_by%20the%20British%20Council.pdf)

9. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3); URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0600729-16#Text>

10. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>

11. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача. URL: [https://erasmusplus.org.ua/wp-content/uploads/2016/01/2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide-2015\\_Ukrainian\\_translation.pdf](https://erasmusplus.org.ua/wp-content/uploads/2016/01/2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian_translation.pdf)

12. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].

## Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Вінницький національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії, кафедра харчових технологій та мікробіології
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти: бакалавр Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми: - на основі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») становить 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» становить 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців.
<b>Наявність акредитації</b>	Наказ МОН України від 11.06.2014 р. №2323 л. Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ – ENEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
<b>Передумови</b>	Наявність атестата про середню загальну освіту, диплома молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста), диплома фахового молодшого бакалавра. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Вінницького національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою.
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	Термін дії освітньої програми для денної та заочної форм 3 роки 10 міс.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису</b>	<a href="https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota">https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей для формування конкурентоспроможності, мобільності, затребуваності на ринку праці, необхідних для діяльності у сфері харчової промисловості, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та

	<p>параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Методи, методика та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методика і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна. Орієнтована на підготовку фахівців, які повинні володіти комплексом поглиблених навичок для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технологічного, технічного і організаційного характеру, знанням основних понять і принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, організації та контролю якості та безпечності харчових продуктів, сутності технологічних процесів виробництва, принципів розробки нових та удосконалення існуючих харчових технологій, уміння приймати ефективні професійні рішення в галузі переробних і харчових виробництв.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Освітня програма спрямована на вирішення професійних завдань розвитку здібностей бакалавра харчових технологій з урахуванням регіональних особливостей.</p> <p>Фокусування освітньої траєкторії сконцентровано на оволодінні теоретичними знаннями і практичними навичками та розроблення нових форматів і концепцій діяльності на підприємствах переробних та харчових виробництв усіх форм власності.</p> <p>Програма дозволяє вивчити основні поняття і принципи функціонування та проектування підприємств харчової промисловості, сутність та параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, переробне підприємство, харчова сировина, продукти, якість, розробка</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Освітня програма передбачає підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють базовими теоретичними і практичними знаннями, уміннями та навичками із впровадження екологічних ресурсозберігаючих технологій переробних і харчових виробництв, а також сучасними методами контролю якості і безпечності харчових продуктів, основами проектування та функціонування підприємств галузі.</p> <p>Унікальністю програми є проведення практичних занять на переробних підприємствах регіону, що є філіями кафедри, залучення практичних працівників переробних підприємств до навчального процесу, використання наукової бази Всеукраїнського науково-навчального консорціуму.</p>

<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Випускники можуть обіймати первинні посади відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010 (зі змінами та доповненнями), зокрема:</p> <p>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3152 Інспектори з охорони праці та якості</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Випускники мають право продовжувати освіту на другому (магістерському) рівні вищої освіти.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, лабораторних і практичних занять, консультацій та самостійного навчання. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Лабораторні заняття спрямовані на формування практичних навичок дослідження властивостей харчової сировини та готової продукції, опанування методів контролю якості і безпеки харчових продуктів, відпрацювання технологічних операцій з використанням сучасного лабораторного обладнання. Практичні заняття проводяться з використанням ситуаційних завдань, ділових ігор, підготовки презентацій із застосуванням сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення та консультування самостійної роботи здобувачів освіти здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Система оцінювання знань здобувачів включає поточний, проміжний та семестровий контроль знань з кожної навчальної дисципліни відповідно до робочих програм та силабусів навчальних дисциплін. Іспити та заліки проводяться відповідно до вимог "Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті». Оцінювання результатів практики здійснюється у формі захисту звіту здобувачем (з диференційованою оцінкою), державна атестація у формі кваліфікаційна робота</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p>
<b>Загальні компетентності</b>	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p>

	<p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p>СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний</p>

	<p>розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>	

<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Науково-педагогічні працівники, які забезпечують навчальний процес за освітньою програмою мають освітню та/або професійну кваліфікацію відповідно до освітніх компонент, що викладають; наукові ступені та звання; стаж науково-педагогічної діяльності. До викладання дисциплін залучаються представники роботодавців, з якими укладено договори про співпрацю.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Для забезпечення навчання здобувачів створені аудиторії, обладнані мультимедійною технікою; навчальні кабінети з сучасними лабораторними приладами, хімічним посудом і реактивами; комп'ютерні класи з необмеженим відкритим доступом до Інтернет-мережі. Функціонують бібліотека, читальні зали, спортивні зали, спортивні майданчики, їдальні, буфети, центр культурно-естетичного виховання ВНАУ. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура: кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="https://vsau.org/">https://vsau.org/</a> містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо. Автоматизована система управління «Сократ», в якій реалізовано підсистеми: бібліотека «Софія», «Репозиторій», АСУ відділ кадрів, АСУ Деканат, персональний кабінет викладача, персональний кабінет здобувача тощо забезпечує здійснення освітнього процесу необхідним супровідним контентом: навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять презентації лекцій, робочі програми дисциплін, методичні вказівки до практичних, лабораторних занять, методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів, індивідуальні завдання, завдання для контролю знань; методичні матеріали до проходження практик, авторські підручники, навчально-методичні посібники, монографії, наукові статті. Для користування інформаційними ресурсами в університеті вся комп'ютерна техніка під'єднана до мережі Інтернет, доступ до якої безоплатний, у тому числі в зонах бездротового доступу Wi-Fi.</p> <p>Освітньо-професійну програму забезпечує наявність потужного бібліотечного фонду, що містить навчально-методичну та наукову літературу, Репозиторій, безоплатний доступ до наукометричних баз даних <a href="https://vsau.org/nauka/mizhнародni-bazi-danix">https://vsau.org/nauka/mizhнародni-bazi-danix</a></p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностям.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Міжнародна академічна мобільність реалізується у рамках відповідних чинних угод про співпрацю на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у закладах вищої освіти зарубіжних країн, за умови їх відповідності набутих компетентностям.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах.

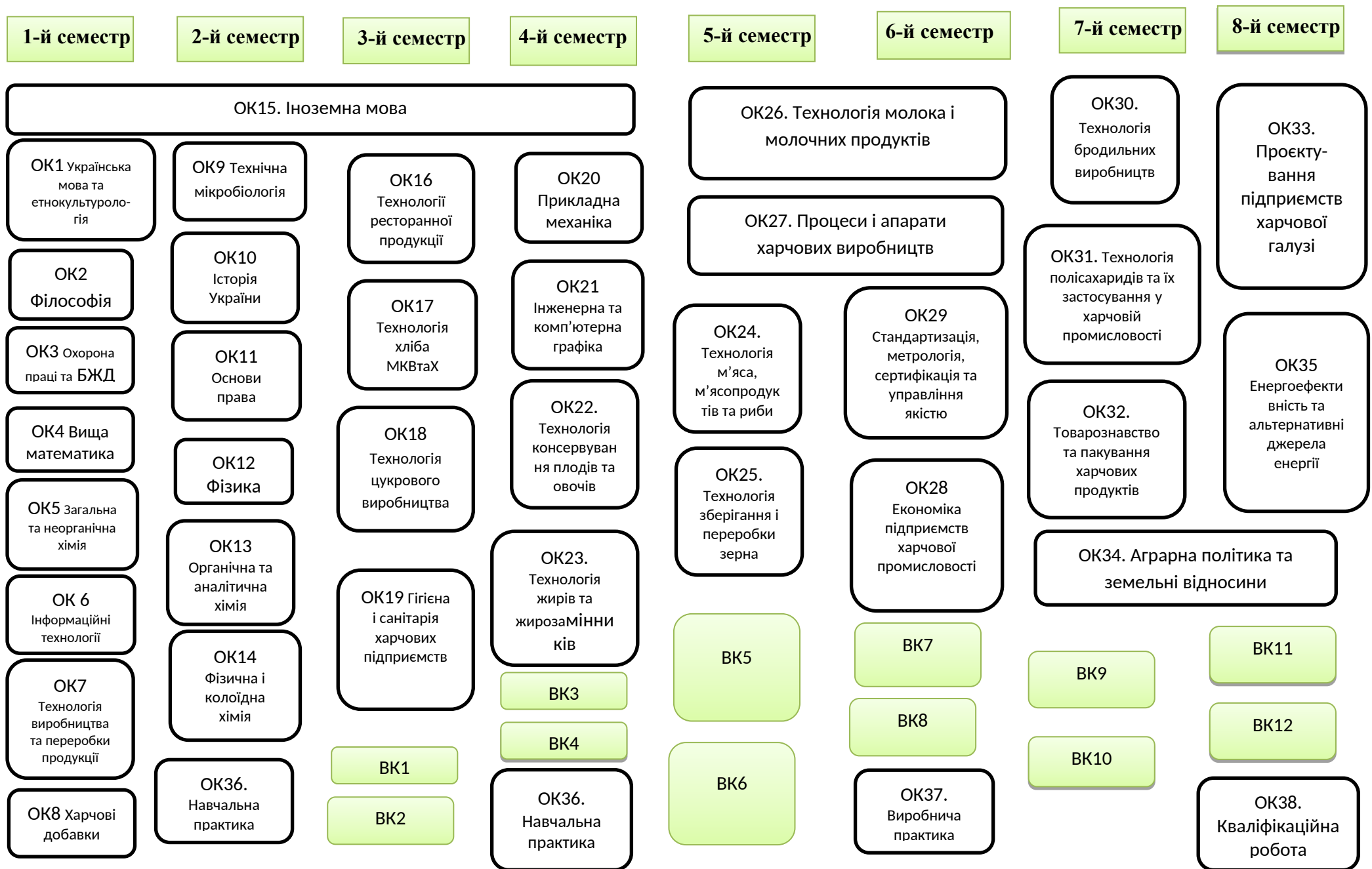
**2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми  
та їх логічна послідовність  
2.1.Перелік компонентів ОП**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
OK1	Українська мова та етнокulturологія	4	Екзамен
OK2	Філософія	3	Екзамен
OK3	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	Залік
OK4	Вища математика	4	Екзамен
OK5	Загальна та неорганічна хімія	4	Залік
OK6	Інформаційні технології	3	Екзамен
OK7	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	4	Залік
OK8	Харчові добавки	3	Залік
OK9	Технічна мікробіологія	6	Екзамен
OK10	Історія України	4	Екзамен
OK11	Основи права	3	Залік
OK12	Фізика	4	Екзамен
OK13	Органічна та аналітична хімія	4	Екзамен
OK14	Фізична і колоїдна хімія	5	Екзамен
OK15	Іноземна мова	8	Залік, Екзамен
OK16	Технологія ресторанної продукції	4	Залік
OK17	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5	Екзамен
OK18	Технологія цукрового виробництва	5	Екзамен
OK19	Гігієна і санітарія харчових підприємств	4	Екзамен
OK20	Прикладна механіка	4	Залік
OK21	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	Залік
OK22	Технологія консервування плодів та овочів	5	Екзамен
OK23	Технологія жирів та жирозамінників	5	Екзамен
OK24	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	6	Екзамен
OK25	Технологія зберігання і переробки зерна	6	Екзамен
OK26	Технологія молока і молочних продуктів	6	Екзамен
OK27	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Екзамен
OK28	Економіка підприємств харчової промисловості	4	Залік
OK29	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	5	Екзамен
OK30	Технологія бродильних виробництв	6	Екзамен
OK31	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	5	Екзамен
OK32	Товарознавство та пакування харчових продуктів	6	Екзамен
OK33	Проектування підприємств харчової галузі	6	Екзамен

OK34	Аграрна політика та земельні відносини	7	Залік, Екзамен
OK35	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	5	Екзамен
OK36	Навчальна практика	3	Залік
OK37	Виробнича практика	7	Залік
OK38	Кваліфікаційна робота	5	Державна атестація
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>180</b>	
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<i>Вибіркові компоненти ОП*</i>			
ВК 1-12	Вибіркова дисципліна	5	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

\*Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>

## 2.2. Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології»



### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота розміщується на сайті в Репозиторії ВНАУ.



**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньої програми**

	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27	
OK1				+															+	+	+	+				+	+	
OK2		+																+	+								+	+
OK3																+	+			+	+	+						+
OK4	+		+	+														+	+									+
OK5	+			+	+	+					+							+							+			
OK6			+	+								+						+										
OK7	+				+		+			+	+		+	+		+									+			
OK8					+	+		+			+														+			
OK9	+				+	+	+			+	+								+									
OK10		+																		+								
OK11		+																			+					+	+	
OK12	+			+	+						+		+						+		+		+			+	+	+
OK13	+			+	+	+					+								+									
OK14	+			+	+	+					+								+									
OK15		+	+	+																			+					+
OK16	+			+	+	+						+																+
OK17					+		+	+		+	+		+															
OK18	+				+		+	+	+	+	+		+												+			
OK19					+	+				+	+						+	+							+			
OK20	+			+			+					+	+			+												
OK21			+	+			+					+	+	+								+						
OK22	+				+		+			+	+		+					+							+			
OK23					+		+			+	+		+												+			
OK24	+				+	+	+	+		+	+		+												+			
OK25	+			+	+		+			+	+		+					+							+			
OK26	+			+	+		+			+	+		+												+			
OK27	+				+			+	+							+	+	+	+					+				
OK28															+	+									+			
OK29									+	+	+														+			
OK30	+	+			+		+			+	+		+								+							
OK31	+				+		+	+	+	+	+		+												+			
OK32	+	+								+	+			+											+			
OK33	+											+	+												+			
OK34														+												+		
OK35				+										+				+	+	+							+	+
OK36	+		+	+	+		+			+	+		+			+	+	+	+			+	+					
OK37	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK38	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Гарант освітньо-професійної програми \_\_\_\_\_



Людмила КОЛЯНОВСЬКА

